

Street food e cene a tema con i piatti dei pastori



Agnello cacio e ovo, un secondo piatto tipico abruzzese

Si apre questo fine settimana la terza edizione del Festival del pastoralismo, manifestazione che porta in città il mondo della montagna e che ha tra i momenti clou la transumanza (sabato 29 ottobre) di un gregge di pecore bergamasche in Città alta fino ad Astino (dove si darà dimostrazione della tosatura e della preparazione estemporanea all'aperto della carne "castradina", accompagnata da formaggi e adeguata bevanda) e l'esposizione delle "capre biodiverse" alla Fara (domenica 30).

Sino a fine novembre, poi, ci sono poi laboratori, film, incontri e una mostra. Ma non mancano nemmeno eventi gastronomici, che si aprono anche ad altre regioni – Abruzzo, Sicilia e Liguria per la precisione – nella prospettiva di

realizzare un evento riferimento sul tema del pastoralismo anche oltre i confini bergamaschi e lombardi.

Domenica 30 ottobre in piazza Mascheroni, sul far del mezzogiorno, inizierà lo Street food con gli amici teramani. Il programma culinario prevede la capra alla neretese (con i peperoni), polenta con sugo di capra e una speciale zuppa di legumi della tradizione della Val Vibrata (all'estremo nord dell'Abruzzo). Alle ore 16.30 la delegazione abruzzese intratterrà al ristorante da Mimmo gli interessati alla storia, cultura, tradizioni enogastronomiche della val Vibrata e del teramano davanti a un calice di Montepulciano superiore e a formaggi pecorini (in collaborazione con Cucine in festa di Zanica; Pro Loco Nereto negli Abruzzi; Associazione Comunità delle botteghe di città alta).

In collaborazione con il Centro studi valle Imagna sono state organizzate anche tre cene a tema alla Bibliosteria Cà Berizzi (via Regorda, Corna Imagna) valorizzando la presenza di ospiti delle regioni. Le cene saranno precedute e inframmezzate da conversari.

Sabato 29 ottobre

Sapori d'Abruzzo. La cucina teramana con capra alla neretese con peperoni, agnello cacio e ovo, zuppa di legumi. La serata vedrà la presenza di Lorenzo Ferretti (chef), Antino Amore (giornalista Rai), Francesco Galiffa (scrittore e storico).

Venerdì 4 novembre

La Vastedda... e gli altri formaggi della pecora del Belice accompagnati dalla cucina di mare del trapanese. Incontro con i coniugi Cangemi di Partanna (allevatori e casari). Con dimostrazione di lavorazione della particolarissima Vastedda (un cacio ovino a pasta filata).

Venerdì 11 novembre

La cultura e la cucina contadina della montagna genovese. Con

Massimo Angelini, ruralista, scrittore, editore

Info e prenotazioni 366 546.2000 – info@caberizzi.it

[Il programma del Festival](#)